

Kartoffel-Pastinaken-Suppe mit Selleriecrunch



Zutaten:

ausreichend für 2 Personen

- 4 mittelgroße Kartoffeln, mehligkochend bis vorwiegend festkochend
- 2 Pastinaken
- 50 g Schalotten
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Milch
- 1/2 Sellerie
- Frittieröl
- Olivenöl
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Schalotten schälen und klein schneiden. Kartoffeln und Pastinaken ebenfalls schälen und in kleine Würfel/Stücke schneiden.

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten mit den Kartoffeln und Pastinaken andünsten. Mit der Gemüsebrühe und Milch ablöschen und zugedeckt aufkochen.

Den Sellerie schälen und in kleine dünne Streifen schneiden. Etwas Frittieröl in einem kleinen Topf erhitzen und den Sellerie darin frittieren. Herausnehmen und auf ein Stück Küchenpapier zum Fett abtropfen legen.

Wenn die Kartoffeln und die Pastinaken weich sind mit einem Pürierstab die Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Milch oder Gemüsebrühe hineingeben. Die Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Alles in einem Teller anrichten und die frittierten Selleriestreifen platzieren. Zum Schluss ringsherum mit etwas Röstzwiebel Öl die Suppe verzieren.

Das Röstzwiebelöl habe ich auf dem Blog [HIGHFOODALITY](https://www.highfoodality.de) entdeckt. Das Rezept und die Anleitung dazu findet Ihr dort.